

<b>CÓDIGO DE REFERENCIA</b>	427324	<b>LICENCIA</b>		<b>MODELOS</b>	1
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>		22			
<b>DENOMINACIÓN DE VENTA</b>		CHOCOLATE			
<b>Vida del producto (desde la fecha de su producción)</b>	18 meses	<b>LIBRE DE OGM?</b>	Sí		

### A - DATOS LOGÍSTICOS

<b>COD. INTRASTAT</b>	18069039	<b>CÓDIGO EAN</b>	Unidad	N/A	<b>Display</b>	N/A	<b>Caja</b>	8435035198941
-----------------------	----------	-------------------	--------	-----	----------------	-----	-------------	---------------

	UNIDADES	Medidas	Peso Neto	Peso Bruto
Unidad Mínima	1	5x3x0 cm	3,00 g	3,00 g
Unidad de Consumo	N/A			
Expositor	N/A			
Caja	415	42x58x34 cm	850,00 g	990,00 g
Outer	N/A			
Palet (standard)	N/A			

### B - INGREDIENTES EN ORDEN DECRECIENTE SEGÚN CANTIDAD

INGREDIENTE Y FUNCIÓN	origen animal	Libre de OGM	Alérgenos
Ingredientes: Azúcar	No	Sí	No
Ingredientes: Manteca de Cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Pasta de cacao	No	Sí	No
Ingredientes: Leche desnatada en polvo	No	Sí	Sí
Ingredientes: Materia grasa láctea anhidra	No	Sí	Sí
Emulgentes: Lecitina de soja	No	Sí	Sí
Ingredientes: Aroma (vainilla)	No	Sí	No



(Si aplica) Contenido en Chocolate	Cacao	0,00 %
	Leche	0,00 %
Humedad Relativa		0,00 %



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Revisión:

3

FECHA:

06/03/2017

### C - VALORES NUTRICIONALES

Método de determinación utilizado

	por 100g	POR PORCIÓN
Valor energético (kJ)	2.420,0	0,0
Valor energético (kcal)	582,0	0,0
Grasas (g)	40,1	0,0
de las cuales saturadas (g)	25,7	0,0
Hidratos de carbono (g)	45,7	0,0
de los cuales azúcar (g)	44,3	0,0
Proteínas (g)	5,9	0,0
Sodio (mg)	0,0	0,0
Sal (g)	0,1	0,0

### D - ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PARÁMETRO	u.f.c.	Tolerancia	Método
<i>Aerobios totales</i>	<5.000	<10000	SO 4833
<i>Mohos y levaduras</i>	<50	<100	SO 7954
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10	<10	SO 21528-2:2004
<i>Escherichia coli</i>	No Detectado	No Detectado	SO 16649-2
<i>Salmonella</i>	No Detectado	No Detectado	SO 6579
<i>Listeria monocytogenes</i>			

### E - INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

0 - AUSENCIA

1 - PRESENTE COMO INGREDIENTE

2 - PRESENTE COMPARTIENDO LINEA DE PRODUCCIÓN

3 - PRESENTE EN FÁBRICA

Cereales con gluten y derivados

Apio y derivados

Leche incluida lactosa y derivados

Sésamo y derivados

Huevo y derivados

Crustáceos y derivados

Soja y derivados

Pescados y derivados

Frutos de cáscara y derivados

Altramuces y derivados

Mostaza y derivados

Moluscos

Sulfitos (<10ppm)

Cacahuets y productos con cacahuets

### F - DECLARACIONES ADICIONALES

SI(X) NO(N)

COLORANTES NATURALES

#### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

HALAL

No contiene colorantes azoicos que requieran del etiquetado obligatorio de acuerdo con el Reglamento 1334/1999. Anexo V.

KOSHER

#### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

SIN GLUTEN

Mantener 12-20°C; <70% humedad, proteger de luz y olores.

SIN LACTOSA

SIN AZÚCAR AÑADIDO

ADECUADO PARA VEGETARIANOS

SIN PROTEINAS DE LECHE